

მუკუზანი

რეგისტრაციის № 2

რეგისტრაციის თარიღი: 2005 30 08

ადგილწარმოშობის დასახელება: მუკუზანი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია: ღვი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო, მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო (GE)

ელ. ფოსტა: info.georgianwine@georgianwine.gov.ge

1. ადგილწარმოშობის დასახელება: მუკუზანი

2. პროდუქტის აღწერა

2.1. პროდუქტის კატეგორია

ღვინო „მუკუზანი“ წითელი მშრალი.

2.2. პროდუქტის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები

ღვინო „მუკუზანი“ წითელი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი ბროწეულისფერი (მუქი წითელი);
- არომატი და გემო – უზადო, გემოზე სავსე, ექსტრაქტული, ხავერდოვანი, ჰარმონიული, ამ გეოგრაფიული ადგილისთვის დამახასიათებელი ჯიშური არომატით;
- დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი ხილის ტონებით.

2.3. პროდუქტის ფიზიკური და ქიმიური მახასიათებლები

ღვინო „მუკუზანი“ წითელი მშრალი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა – არანაკლებ 11%;
- საერთო მოცულობითი სპირტშემცველობა – არაუმეტეს 15%;
- შაქრიანობა – არაუმეტეს 4 გ/ლ;
- ტიტრული მჟავიანობა ღვინომჟავაზე გადაანგარიშებით – არანაკლებ 5 გ/ლ;
- აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,2 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 150 მგ/ლ;

უმაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი და ზონები

ღვინო „მუკუზანის“ მიკროზონა მდებარეობს შიდა კახეთში, მდ. ალაზნის მარჯვენა სანაპიროზე.

მუკუზანის მიკროზონა მოიცავს ცივ-გომბორის ქედის ტყისპირა კალთების გაგრძელებას მდინარე ალაზნამდე. მას სამხრეთ-დასავლეთიდან ესაზღვრება ცივ-გომბორის ქედი, ჩრდილო-აღმოსავლეთიდან – მდინარე ალაზანი, ჩრდილო-დასავლეთიდან აკურის ხევი, ხოლო სამხრეთ-აღმოსავლეთიდან საზღვარი იწყება თანანას ხევის შესართავიდან, მიუყვება ჯერ ამ ხევს სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით ე.წ. „კომპლექსამდე“, ხოლო შემდეგ – გზას ალაზნის არხამდე (კოტეხის ხიდამდე) და ალაზნის არხის შემდეგ ხაოს მარნამდე. ამის შემდეგ, საზღვარი მიუყვება ავტობანს ჩრდილო-დასავლეთის მიმართულებით ვეძირულას ხევამდე, ხოლო აქედან მიუყვება ვეძირულას ხევს ჯერ დასავლეთის, შემდეგ სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით და ამოდის გურჯაანი-თელავის ავტომაგისტრალზე. ავტომაგისტრალიდან სამხრეთ-დასავლეთის მიმართულებით საზღვარი მიუყვება ჯავახიშვილის ქუჩას ცივ-გომბორის მთების კალთებამდე, ხოლო შემდეგ – ჩრდილო-დასავლეთით ჭერმის ხევამდე.

მიკროზონა მოიცავს სოფლების: ჩუმლაყი, ახაშენი, ზეგანი, მუკუზანი, ველისციხე, ვაზისუბანი, შაშიანი, კალაურა, ვაჩნაძიანისა და კახიფარის ტერიტორიებს.

ღვინო „მუკუზანის“ წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ მუკუზანის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება ხდება მუკუზანის მიკროზონის ტერიტორიაზე. ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება, ასევე, დასაშვებია მუკუზანის მიკროზონის გარეთ, მხოლოდ კახეთის მევენახეობის ზონის ფარგლებში.

4. ვაზის ჯიშები

ღვინო „მუკუზანი“ შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ საფერავის ჯიშის ყურძნიდან. მისი წარმოებისას დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

5. მევენახეობის პრაქტიკა

- მუკუზანის მიკროზონაში, ღვინო „მუკუზანისთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 350–700 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში 0,8–1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60–90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი, ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

6. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ღვინო „მუკუზანი“ მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შაქრიანობა კრეფის დროს უნდა იყოს არანაკლებ 19 %;
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, უჟანგი ფოლადისაგან დამზადებული ან სპეციალური საღებავით შეღებილი მარებით;
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.

7. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს 10 ტონას.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს 650 ლიტრს ერთი ტონა ყურძნიდან.

8. მეღვინეობის პრაქტიკა

ღვინო „მუკუზანი“ მზადდება ღურდოს სრული დადუღების გზით.

ყურძენი უნდა დაიწუროს და გასცილდეს კლერტი. ალკოჰოლური დუღილი მიმდინარეობს არაუმეტეს 30°C ტემპერატურაზე. ალკოჰოლური დუღილის დასრულების შემდეგ ხორციელდება ვაშლ-რძემჟავური დუღილი, რომლის დასასრულს ღვინოს უტარდება სულფიტაცია.

ღვინო „მუკუზანი“ შეიძლება დავარგდეს ან ჩამოსხას დავარგების გარეშე. დავარგებული ღვინო „მუკუზანის“ შემთხვევაში სავალდებულოა ღვინის დავარგება ხის კასრებში, არანაკლებ 6 თვის განმავლობაში.

ღვინო „მუკუზანის“ სამომხმარებლო ბაზარზე გატანა სარეალიზაციოდ დასაშვებია მხოლოდ ბოთლებში დაფასოებული სახით.

9. ღვინის განსაკუთრებული ხარისხის, თვისებების ან/და რეპუტაციის კავშირი

გეოგრაფიულ ადგილთან

9.1. ბუნებრივი ფაქტორები

კლიმატი

მუკუზნის მიკროზონაში ამინდის ფორმირებას განაპირობებს სუბტროპიკულ და ზომიერ განედებში განვითარებული, აღმოსავლეთიდან და დასავლეთიდან გადმონაცვლებული ატმოსფერული პროცესები. არანაკლები მნიშვნელობა აქვს ადგილმდებარეობის რელიეფური პირობების გავლენით წარმოქმნილ პროცესებს, კერძოდ, კახეთის კავკასიონის მყინვარებით დაფარული მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასების ზემოქმედებას. აქ კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. ვენახებისათვის შერჩეულ ფართობებზე აღმოსავლეთიდან დასავლეთისაკენ ჰორიზონტი მნიშვნელოვნად გაშლილია, რაც ჩრდილო-აღმოსავლეთისაკენ დახრილ დაქანებაზე ვახისათვის ეფექტურ რადიაციულ რეჟიმს ქმნის. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა მუკუზნის მევენახეობა-მეღვინეობის მიკროზონაში 2150-2200 საათის საზღვრებში მერყეობს. სავეგეტაციო პერიოდში მზე საშუალოდ 1600 საათის განმავლობაში ანათებს. წელიწადში ჯამური რადიაცია 130 კკალ/სმ²-ზე მაღალი არ არის, სავეგეტაციო პერიოდში კი 95-100 კკალ/სმ²-ის საზღვრებშია. პირდაპირი რადიაციის ჯამი წლიურად 75 კკალ/სმ²-ია, ხოლო გაბნეული – 54 კკალ/სმ².

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა 12,5°C, ყველაზე თბილი თვეების (ივლისი, აგვისტო) 23,6°C, უცივესი თვის (იანვარი) +1,1°C უდრის.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი მიკროზონაში შეადგენს 4120-3440°C.

ატმოსფერული ნალექების რაოდენობა სპეციფიკურ ზონაში სავეგეტაციო პერიოდში შეადგენს 645 მმ-ს, ხოლო მისი წლიური ჯამი 870 მმ-ია. ნაყოფის ფორმირების პერიოდში (ივნისი, ივლისი, აგვისტო), ნალექების რაოდენობა მცირეა, ამიტომ დასაშვებია დამატებით მორწყვა. სიმწიფის პერიოდში ნიადაგი ზომიერად ტენიანია და ვენახი მორწყვას არ საჭიროებს.

ჰაერის ფარდობითი ტენიანობის წლიური მნიშვნელობა 71% უდრის. ჰაერის ტენით გაჯერება ყველაზე ნაკლებია ივლისში (63%) და აგვისტოში (60%), შედარებით მეტია შემოდგომის დასასრულს (78%) და ზამთრის თვეებში (76-75%).

თოვლის საფარი იქმნება დეკემბრის ბოლო დეკადაში, რომელიც მარტის შუა რიცხვებში ქრება. ზამთარში თოვლიან დღეთა რიცხვი 26 უდრის. მიკროზონაში შემოდგომის პირველი წაყინვები ნოემბრის დასასრულს იწყება. ბოლო წაყინვები საშუალოდ 24 მარტიდან წყდება და 10 წელიწადში ერთხელ აპრილის შუა რიცხვებამდეა მოსალოდნელი, ზონაში უყინვო პერიოდის ხანგრძლივობა 230 დღეზე მეტია. სპეციფიკურ ზონაში ჰაერის ტემპერატურის წლიური აბსოლუტური მინიმუმებიდან საშუალო -9, -11°C უდრის. 10 წელიწადში ერთხელ მინიმალური ტემპერატურა შესაძლოა -15°C-მდე დაეცეს.

სეტყვიანი დღეების რიცხვი წელიწადში საშუალოდ 2,1-ს უდრის. წლის განმავლობაში ყველაზე სეტყვიანი მაისი (0,7 დღე) და ივნისია (0,5 დღე).

მიკროზონაში ძირითადად გაბატონებულია დასავლეთის (32%) და სამხრეთ-დასავლეთის (23%) რუმბის ქარები. უქარო დღეები წელიწადში საშუალოდ 21%-ს უდრის. დამით, მზის ამოსვლამდე, კავკასიონის მაღალი მწვერვალებიდან დაშვებული ცივი ჰაერის მასები ზამთრის ყინვებს და გაზაფხულის წაყინვების საშიშროებას აძლიერებს.

მუკუზონის მიკროზონა მიეკუთვნება მავნე ქარების ზემოქმედების მე-3 ჯგუფის რაიონებს. ქარის საშუალო წლიური სიჩქარეა 1,4 მ/წმ. მისი უარყოფითი ზემოქმედებისგან თავის დაცვის მიზნით, უკეთეს შემთხვევაში, რეკომენდებულია ორიგინალი ქარსაფარი ზოლების გაშენება.

ნიადაგი

არსებული კვლევის მასალების ანალიზიდან გამომდინარე, მიკროზონის ტერიტორიაზე გამოყოფილია: ყავისფერი, ალუვიური და დელუვიური ნიადაგების შემდეგი სახეები და სახესხვაობები:

- 1) ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხიანი და თიხნარი;
- 2) მუქი ყავისფერი (ძველი ალუვიური), დიდი სისქის, თიხიანი;
- 3) მუქი ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, საშუალოდ და მსუბუქი თიხა;
- 4) რენძინო-ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი, მსუბუქი თიხა და მძიმე თიხნარი;
- 5) რენძინო-ყავისფერი, საშუალო სისქის, სუსტად ხირხატიანი, თიხნარი და თიხიანი;
- 6) ტყის ყავისფერი, დიდი სისქის, სუსტად ხირხატიანი და ქვიანი, მძიმე თიხნარი;
- 7) დელუვიური კარბონატული, დიდი სისქის, თიხნარი;
- 8) ალუვიურ-კარბონატული დიდი სისქის თიხნარი;
- 9) ალუვიურ-კარბონატული დიდი სისქის ხირხატიან თიხნარი.

ყავისფერი დიდი და საშუალო სისქის ნიადაგები ტერიტორიის ძირითად ნაწილზეა წარმოდგენილი.

დელუვიური კარბონატული სახესხვაობის ნიადაგი კი მიკროზონის ცენტრალურ ნაწილში, ცივ-გომბორის მთების ჩრდილო-აღმოსავლეთ კალთების დაბოლოებაზე და რელიეფურად სუსტად დაქანებულ შლეიფებს წარმოადგენს.

დიდი სისქის ნიადაგებში პროფილის სიღრმე 80-100 სმ-დან 110-130 სმ-ს ფარგლებში იცვლება. საშუალო სისქის ნიადაგებში კი პროფილის სისქე 60-70 სმ-დან 70-80 სმ-მდეა. აქტიური ჰუმუსიანი ფენა შესაბამისად 50-60-დან 75-85 სმ-მდე დიდ სისქეებში, 30-40, 40-50 სმ-მდეა საშუალო სისქეებში.

ნიადაგების მექანიკური შედგენილობა საშუალო, მძიმე, ან მსუბუქი თიხნარია, ზოგან კი საშუალო თიხნარს აღწევს. სტრუქტურა მარცვლოვან-კომპოვანიდან (ზედა ფენებში) კომპოვან-გოროხოვანამდე ქვევით და უფრო ქვევით ბელტოვანში გადადის. ნიადაგის პროფილში წარმოდგენილია ფესვები, ორგანული ნარჩენები, კირის თვლები და კენჭები. კალციუმის კარბონატები ზევიდან ქვევით მატულობს და ქვედა ფენებში ზოგან 24%-ს აღწევს, ზოგიერთი ჭრილების (რენძინო-ყავისფერებში) ქვედა ფენები კი კალციუმის კარბონატებს ძალიან დიდი რაოდენობით შეიცავენ.

ჰუმუსის შემცველობა ყველგან მცირეა. ჰიდროლიზური აზოტის, ხსნადი ფოსფორის და გაცვლითი კალიუმის შემცველობა ამ ნიადაგებში ძირითადად დაბალია. ნიადაგის არეს რეაქცია (pH) საშუალო ტუტეა.

შესწავლილი ნიადაგის საფარი წარმოდგენილია რელიეფის დახრილ ფორმებზე და ნიადაგები განვითარებულია კარბონატების მაღალი შემცველობის მქონე ქანებზე. ყოველივე ეს, ექსპოზიციასთან, განათებისა და კლიმატურ პირობებთან ერთად იძლევა მაღალი ხარისხის ღვინო „მუკუზანის“ მიღების შესაძლებლობას.

9.2. ადამიანური ფაქტორი

მუკუზანის მიკროზონაში მევენახეობა-მეღვინეობას უხსოვარი დროიდან მისდევდნენ. XIX საუკუნის დასაწყისში აქ დაწინაურდა ალექსანდრე ჭავჭავაძის მამული, რომელიც გამოირჩეოდა მნიშვნელოვანი კაპიტალური დაბანდებით და მოწინავე ტექნოლოგიებით.

XIX საუკუნის მეორე ნახევარში ბატონყმობის გაუქმებამ მძლავრი ბიძგი მისცა დარგის, და, საერთოდ, ეკონომიკის განვითარებას. უფასო მუშახელი შეცვალა დაქირავებულმა, ჩამორჩენილი და განუვითარებელი მხარე სწრაფად ჩაება საერთო კაპიტალისტური ურთიერთობის ფერხულში, დაიწყო კაპიტალისტურ-ფერმერული მეურნეობების ჩამოყალიბების პროცესი.

ეს პროცესები მევენახეობა-მეღვინეობისთვის უფრო მეტად ხელშესახები გახდა 1880-ანი წლებიდან, როდესაც საუფლისწულო მამულების დეპარტამენტმა მასიურად შეისყიდა კახელი თავადების მამულები, მათ შორის, მუკუზანსა და ზეგანში და სწრაფი ტემპებით დაიწყო ვენახებისა და მარნების მოდერნიზება.

ეს პროცესები კიდევ უფრო გაძლიერდა 1920-ანი წლებიდან, როდესაც ფუნქციონირება დაიწყო საქართველოს სამეცნიერო ცენტრებმა თბილისსა და თელავში. დაიწყო ახალი ვენახების გაშენება ნამყენი ნერგით, მუკუზანსა და ზეგანში აიგო თანამედროვე ტექნიკით აღჭურვილი ღვინის ქარხნები, დაინერგა ახალი ტექნოლოგიები.

ღვინო „მუკუზანი“ გამოდის 1888 წლიდან და დამახსოვრებულად ითვლება ქართული წითელი მშრალი ღვინოების ფლაგმანად. სხვადასხვა საერთაშორისო კონკურსებსა და გამოფენებზე 1990 წლამდე მიღებული აქვს 13 მედალი, მათ შორის, 8 ოქროს, 4 ვერცხლის და 1 ბრინჯაოს მედალი.

მუკუზანის მიკროზონის გეოგრაფიული მდებარეობა, რეგიონისთვის დამახასიათებელი კლიმატი: ზომიერად თბილი ზამთარი და ცხელი ზაფხული, ატმოსფერული ნალექების ზომიერი რაოდენობა, ნიადაგების მრავალფეროვნება, მოწეული საფერავის ჯიშის ამ ზონისთვის დამახასიათებელი განსაკუთრებული მახასიათებლები და მევენახეობა-მეღვინეობის ადგილობრივი, მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია განაპირობებს მუკუზანის განუმეორებელ, მხოლოდ ამ ღვინისთვის დამახასიათებელ ორგანოლექტიკურ თვისებებს.

10. პროდუქტის ეტიკეტირების და შეფუთვის განსაკუთრებული წესები

11. გარდამავალი დებულებები

12. აღრიცხვა და შეტყობინება

ღვინო „მუკუზანის“ წარმოების და შენახვის ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

13. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „მუკუზანის“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშში	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჰექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

14. წარმოების მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და ადგილწარმოშობის დასახელების მართებულად გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესის შესაბამისად.

15. მიკროზონის რუკა

